

Řapíkatý celer v trojobalu

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Řapíkatý celer 1 ks
- Sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 3

Postup:

Řapíky celeru zbavíme tuhých vláken, omyjeme a nakrájíme na cca 10 cm špalíky. Vložíme do osolené vroucí vody a povaříme do poloměkka. Celer dáme na cedník vychladnout a pokapeme citronovou šťávou. Obalíme v klasickém trojobalu, osmažíme na oleji a necháme na ubrousku odsát přebytečný olej.